

EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS
DU CONSEIL CONSULTATIF D'HELLEMMES

Convoqué le 11 juin 2026

Le Conseil Consultatif d'Hellemmes composé de 33 membres, s'est réuni

Le 17 juin 2026

Exceptionnellement à la salle du Conseil du Centre de concours et d'examen Pierre Mauroy (CDG59) situé Z.I. Hellu 1 rue Lavoisier 59260 HELLEMMES suite à la dégradation du lieu ordinaire de ses séances lors des émeutes de juin 2023.

Sous la présidence de **Monsieur Franck GHERBI, Maire Délégué**

Etaient présents :

Monsieur Franck GHERBI, Madame Béverley JOLIET, Madame Sabra BENABBAS, Monsieur Quentin THOMMEN, Madame Dalila BEDJAOUI, Monsieur Vincent HOURRIEZ, Madame Patricia TETART, Monsieur Etienne MASSON, Madame Marie-José PLANQUART, Monsieur Guillaume HIPPON, Madame Sandra SMAGGHE, Monsieur Sylvain FLORENT, , Madame Cassandra GRATTE, Monsieur Jimmy CAULIEZ, Monsieur Emmanuel COURTADE, Madame Karine BREBEL, Monsieur Bastien CRAMPETTE, Madame Renée HIPPON, Monsieur Samuel LEFETZ, Madame Evelyne NOVAK, Monsieur Sébastien COCHE, Madame Stéphanie NEYDT, Monsieur Sofiane MANSOUR, Monsieur Lucas FOURNIER, Madame Khadija GORWA-GHOMARI, Monsieur Théophile DENIS, Madame Marie BOUCKNOOGHE, Madame Mireille GABRELLE, Monsieur Philippe GUERARD, Monsieur Jean Jacques CLAEYS

Etaient excusés ayant donné pouvoir :

Monsieur Mabrouk ZOUAREG a donné pouvoir à Monsieur Franck GHERBI

Madame Aude EVRARD-DEBATTE a donné pouvoir à Monsieur Quentin THOMMEN

Absent :

Monsieur Jean-François WITZ

Séance du 17 juin 2026
Délibération N° 26/55

OBJET **Lutte contre l'insécurité alimentaire et pour une alimentation durable**

Rapport de Monsieur le Maire,
Mesdames, Messieurs,

Dans un contexte post-Covid et de guerre en Ukraine, l'inflation alimentaire a aggravé la précarité alimentaire en France. Plus que jamais, l'alimentation est devenue la variable d'ajustement dans le budget des ménages, contraints de réduire leur consommation ou d'opter pour des produits de moindre qualité nutritionnelle.

Selon la dernière étude du Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (CREDOC) de juin 2024, 16% des Français soit plus de 10 millions de personnes sont en insécurité alimentaire -définis comme ceux qui n'arrivent pas à manger correctement tous les jours - et sont contraints de faire ce choix, souvent au détriment de leur santé et de leur dignité. Les jeunes sont particulièrement touchés : les moins de 25 ans représentent la moitié des bénéficiaires des Restos du Cœur, alors qu'ils ne constituent que 29,1 % de la population. L'alimentation est le nouveau reflet des fractures sociales françaises.

En lien avec les objectifs stratégiques du Projet Alimentaire Territorial (PAT) porté par la MEL et aux côtés de Lille et de la commune associée Lomme, chacune portant des projets ambitieux en faveur d'une alimentation durable et accessible à tous, la commune associée d'Hellemmes et son CCAS souhaitent continuer à renforcer, leur soutien aux initiatives en favorisant le développement d'une alimentation durable et accessible à tous selon trois priorités :

- I. Lutter contre la précarité alimentaire et favoriser l'accès à des produits de qualité pour tous ;
- II. Développer le pouvoir d'agir et créer une culture commune de l'alimentation ;
- III. Soutenir une alimentation durable en cohérence avec d'autres objectifs généraux de politiques publiques tels que la santé, la transition écologique.

I. Lutter contre la précarité alimentaire et favoriser l'accès à des produits de qualité pour tous

1 - Face au creusement des inégalités qui amène un nombre grandissant de personnes à ne plus pouvoir faire face aux besoins primaires, la commune associée d'Hellemmes et sa section Hellemmoise du CCAS ont renforcé leur soutien financier aux initiatives associatives favorisant

l'accompagnement des usagers tant dans une démarche d'accès aux droits que d'aide alimentaire. Sur le territoire d'Hellemmes, ces initiatives d'aide alimentaire sont :

- « L'Épicerie solidaire » portée par l'association INSERSOL, ouverte aux personnes en difficultés financières, au sein des locaux de l'association, propose un large choix de produits alimentaires, d'hygiène et d'entretien à moindre coût. L'accès à l'Épicerie se fait soit selon une démarche personnelle ou sur orientation des professionnels du travail social. En 2025, 116 familles Hellemmoises ont bénéficié des services de l'Épicerie. En parallèle, en fonction des situations, INSERSOL a délivré 19 paniers d'aide d'urgence pour 13 foyers Hellemmois.
- « L'Épicerie à Roulette » portée par l'antenne Villeneuve d'Ascq / Hellemmes du Secours Populaire Français propose des légumes, des fruits et des produits de première nécessité. La camionnette de l'«Épicerie à Roulettes» est présente deux fois par semaine (mardi journée et vendredi matin en 2025) à proximité du CCAS. Environ 139 familles bénéficiaires en 2025.

2 - En partenariat avec le CCAS d'Hellemmes et les bailleurs sociaux ICF Habitat (2025) et SIA (2026), le comité Local de Villeneuve d'Ascq / Hellemmes du Secours Populaire Français déploie également plusieurs actions de solidarité sur le territoire de la commune :

- Les Marchés Solidaires : une initiative partenariale proposée depuis 2023 avec la Collab Solidaire. Six séances du marché solidaire sont organisées de mai à octobre 2025 dans les quartiers politique de la ville de l'Épine et de la Chapelle d'Elocques Dombrowski. Ces « marchés solidaires » permettent à des familles en difficulté de pouvoir accéder à un panier de fruits et légumes équilibré et à moindre coût (2€). Sur l'édition 2025, le bailleur ICF a rejoint le partenariat. En 2025, ce sont 50 foyers distincts qui ont bénéficié de cette action (35 à 40 paniers sont distribués à chaque fois). En 2026, les Marchés solidaires seront proposés toute l'année (12 sessions).
- Les distributions « Mamans Bébé » se sont poursuivies en 2025, à raison de 2 rendez-vous annuels. En 2025, 90 familles ont participé à ces deux moments avec la remise de colis comprenant des produits de puériculture essentiels comme les couches, le lait maternel. Ces distributions sont aussi l'occasion de sensibiliser les futures mères aux perturbateurs endocriniens présents dans les produits de puériculture et de les informer des alternatives possibles.

3 - Dans le cadre du bien manger, la part du bio et du local est en constante augmentation dans les restaurants collectifs des écoles et des crèches communales sans surcoût pour les familles. Les menus élaborés par une diététicienne sont équilibrés et sont proposés à moins de 1 euro pour les familles les plus modestes afin que chaque enfant puisse bénéficier d'au moins un repas équilibré par jour. C'est un enfant sur deux qui mange dans les restaurants scolaires de Lille-Hellemmes-Lomme, qui bénéficie de ce tarif solidaire.

4 – Démarche exploratoire initiée dans le cadre du projet « Plateformes locales de l'ESS » mené avec l'APES autour des plateformes numériques libres, éthiques et solidaires levier de développement social local. En parallèle -et en complément- des actions de terrain de lutte contre la précarité alimentaire, la commune associée d'Hellemmes initie depuis le début de l'année 2025 une réflexion à plus long terme avec les partenaires de l'aide alimentaire de son territoire pour que plus de produits de qualités à tarif abordable puissent être proposés au sein des épiceries solidaires (circuits courts, produits bio).

Les pistes explorées actuellement sont l'élaboration d'une stratégie d'approvisionnement mutualisé et la mise en place, dans un second temps, d'une plateforme en ligne facilitant cette logistique. La Ville de Lille et la commune associée de Lomme sont parties prenantes de ces réflexions qui trouvent échos aux problématiques de justice sociale et d'accès à une alimentation de qualité pour tous, partagées par les trois territoires.

Développer le pouvoir d'agir et créer une culture commune de l'alimentation

La culture de la coopération est bien ancrée sur le territoire, il existe un réseau d'acteurs actifs mobilisés sur les enjeux d'appropriation des savoirs et savoir-faire pour une alimentation plus saine et plus durable.

1 - De nombreux ateliers cuisine, d'éducation à l'alimentation ou de sensibilisation sont proposés aux habitant.e.s pour les inciter à changer leurs comportements alimentaires à moindre coût et les sensibiliser à l'importance et l'impact de l'alimentation sur leur santé et sur l'environnement. Ces ateliers et animations sont l'occasion d'accompagner la montée en compétence des participants : apprendre à cuisiner des produits bruts, en particulier les légumineuses, découvrir la saisonnalité des fruits et légumes ou de nouvelles recettes pour augmenter la part végétale, ou réduire l'apport de sucre raffiné de leur alimentation. L'objectif est également de se reconnecter avec son alimentation afin d'être acteur de ses choix en matière d'approvisionnement et de consommation, tout en restant financièrement abordable.

- La Maison de la jeunesse propose des ateliers « Cook and Study » aux jeunes de 18 à 30 ans afin d'apprendre à réaliser un repas sain et savoureux à petit prix. Une occasion de proposer des menus végétariens. Les seniors ont aussi leur « Rendez-vous culinaires » animés chaque semaine à l'Espace senior.
- Le CCAS d'Hellemmes et Hellemmes Zéro Déchets, proposent un atelier cuisine mensuel "Jardine ton assiette" aux habitants jardiniers du « jardin des plantes qui parlent » du CCAS dans la cadre du projet « cultivons notre jardin ». Les participants se retrouvent au Tiers lieu Dombrowski pour cuisiner un menu végétarien de saison, qu'ils partagent ensuite (26 personnes).
- Depuis septembre 2025, dans le cadre de l'action One Health, le CCAS organise un atelier cuisine avec les « SENS du Goût » sur les tiers lieux Dombrowski et Epine, une fois par mois ainsi que la mise à disposition de panier de légume bio via la ferme urbaine Concorde. Un atelier couture y est adossé pour la constitution d'un chariot de course. 11 personnes différentes ont été sensibilisées.
- Le CIBB proposera des ateliers cuisine parents-enfants : les cantines « P'tits Chefs » au Tiers lieu de l'Epine dès 2026. Ces ateliers mensuels visent à initier les enfants à la cuisine saine et locale, à transmettre les bases de l'alimentation équilibrée et du goût et à favoriser le lien parent-enfant et les échanges intergénérationnels.
- Au sein de son Espace de vie social, INSERSOL, propose chaque semaine de très nombreux ateliers autour du bien-être et de l'alimentation avec des nutritionnistes, des ateliers cuisine et des repas partagés, des goûters, des visites chez des producteurs locaux, pour sensibiliser à l'alimentation saine et durable.

2 – Accompagner le changement de pratiques et sensibiliser, c'est aussi Investir les lieux du quotidien et les temps forts de l'année pour cuisiner et partager des repas avec les habitants.e.s, afin de favoriser leur engagement individuel et collectif.

- Une programmation événementielle partagée entre la commune et les acteurs de la cohésion sociale permet de proposer des animations associant l'alimentation et les sujets connexes de nature en ville, santé-environnementale, réduction des déchets à l'occasion des temps forts et festifs tels que La Chapelle en Fête organisée par INSERSOL, Les Solstices d'Hiver et d'Eté organisés sur les quartiers de l'Epine et de Dombrowski, les Fenêtres qui parlent ou encore Nos Quartiers d'été.

- Les Tiers lieux de l'Epine et Dombrowski ont tous deux été équipés d'une cuisine afin de permettre aux habitants de se retrouver autour d'initiatives collectives et conviviales. Des cantines solidaires sont organisées mensuellement par le CIBB au Tiers lieu de l'Epine : « P'tites Cantines solidaires » et par INSERSOL sur le Tiers Lieux Dombrowski : « Les P'tits Restos ». Préparés par des habitantes, ces repas permettent de créer de la mixité sociale et culturelle, des moments de partage et de convivialité autour de repas sains et savoureux.
- La cuisine ambulante de l'Ecole et son quartier (en partenariat avec INSERSOL et Les Saprophytes). Aux beaux jours, l'association organise des récoltes sur le Jardin Constellation Nature, dont les produits sont ensuite cuisinés avec les habitants directement sur place grâce à la petite cuisine ambulante installée dans un vélo cargo.
- A l'occasion des fêtes du Solstice d'Hiver 2025 organisées par la commune sur les quartiers politiques de la ville de l'Epine et Dombrowski – Chapelle d'Elocques, des oranges navelines bio ont proposées par l'association "Givrés d'Oranges". Des adhérents de l'association étaient présents pour échanger avec les habitants et les sensibiliser aux approvisionnements par circuits courts, les groupements d'achats citoyens. A cette occasion, nous avons pu mesurer l'intérêt des habitants à se regrouper pour participer à un projet collectif de groupement d'achat sur quelques produits alimentaires. Les groupements d'achats citoyens contribuent à la lutte contre la précarité alimentaire, notamment en permettant aux personnes d'accéder à une alimentation de qualité à prix réduits grâce à l'achat groupé, la réduction des intermédiaires, et le recours aux bénévoles.

II. Soutenir une alimentation durable en cohérence avec les enjeux de santé et de transition écologique.

1 – Réduire l'impact de l'alimentation sur la santé

L'alimentation durable, selon l'ADEME, « c'est l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. » Les trois leviers pour y parvenir sont :

1. Produire des aliments à faible impact environnemental et promouvoir leur consommation ;
2. Faire évoluer les pratiques alimentaires pour réduire l'impact environnemental de notre assiette ;
3. Réduire drastiquement les pertes et le gaspillage sur toute la chaîne alimentaire.

Au niveau territorial, ces enjeux alimentaires sont intégrés dans différents plans et stratégies : le projet alimentaire territorial (PAT) ou encore le plan climat-air-énergie territorial (PCAET) métropolitain, le Plan lillois pour le Climat Lille-Hellemmes-Lomme ou encore le Contrat local de santé (CLS) Lille-Hellemmes-Lomme.

Un Contrat Local de Santé a été signé avec l'ARS (l'Agence Régionale de Santé) pour la période 2024-2028, afin de développer des actions en matière de promotion de la santé, d'offre sanitaire et médicosociale et suivre les orientations suivantes :

- Renforcer la promotion de l'activité physique et d'une alimentation saine et durable, en incluant le développement du sport-santé ;
- Améliorer l'accès à la prévention et à la prise en charge des conduites à risque et/ou addictives pour tous (en particulier les jeunes), et développer les actions de proximité en direction des populations consommatrices ;
- Améliorer l'accès à la prévention et aux dépistages, en particulier le public féminin, dans une approche de parcours de santé ;

- Promouvoir un environnement favorable à la santé en améliorant la qualité de l'air, en luttant contre les perturbateurs endocriniens, et en développant des projets « Urbanisme Favorable à la santé ».

À ce titre, Hellemmes et Lille se sont associées dans le cadre d'un projet intitulé "One Health - Une seule santé", ou "la production locale et l'alimentation au service de la mise en œuvre d'un quartier à santé positive" financé par l'ARS et la DRAAF afin de promouvoir l'accès pour tous à une alimentation saine et durable.

2 – Réduire l'impact de l'alimentation sur l'environnement

La commune associée d'Hellemmes, son CCAS ainsi que de nombreuses associations telles que Hellemmes Zéro-Déchet, le CIBB, les Saprophytes, INSERSOL, les AJONC, l'Ecole et son quartier et d'autres associations partenaires sont mobilisés sur les enjeux d'alimentation durable et de renaturation du territoire à travers le développement de trame comestible sur le quartier de l'Epine et d'espaces de jardinage partagés collectifs ou en parcelle individuelle (quartier Chapelle d'Elocques – Dombrowski). De nombreux ateliers sur la nature en ville, la permaculture et l'alimentation durable sont organisés très régulièrement sur la commune :

- Atelier hebdomadaire de permaculture au sein du « Jardin des plantes qui parlent » animés par Hellemmes Zéro Déchets et le CCAS d'Hellemmes,
- Ateliers éducatifs nature et chantiers participatifs hebdomadaires organisés sur les Jardins partagés « Constellation Nature » par le collectif d'associations Inersol, L'Ecole et son quartier, AJONC et le bailleur social LMH,
- Gestion participative et chantiers organisés par le CIBB sur le jardin partagé « La Clé des Epinois » à l'Epine, au sein de la trame végétale « Epine comestible » développée sur le quartier avec les Saprophytes pour accompagner la transition écologique et le développement de l'agriculture urbaine.

En complément des ateliers et animations proposés par la commune associée d'Hellemmes, son CCAS et ses partenaires, une attention toujours plus forte sera portée à sensibiliser les habitants à la réduction du gaspillage alimentaire, des emballages et plus largement à la réduction des déchets. Ces actions sont particulièrement développées auprès des enfants et des jeunes qui sont sensibles à ces enjeux et plus à même d'adopter de nouveaux comportements et de s'en faire le relais auprès de leurs parents :

- Mise en place du tri dans toutes les écoles d'Hellemmes et du principe des « petites/grandes » faim au sein des cantines scolaires afin de limiter le gaspillage alimentaire.
- En 2025, Installation de l'« Epicerie de Paulette et Ahmet » au Tiers lieu de l'Epine : ce décor immersif d'une épicerie à taille d'enfant permet de sensibiliser les plus jeunes de manière ludique et éducative, tout en les impliquant activement dans des problématiques actuelles liées à l'alimentation. Les élèves de l'école Rostand accueillis à l'Epicerie ont été sensibilisés au vrac alimentaire et l'usage de contenants réutilisables.
- L'association INSERSOL vient d'initier un partenariat avec HopHopFood pour permettre à ses bénéficiaires de réserver les invendus que les commerces partenaires souhaitent donner via une application mobile de type TooGoodTo. Le but est de lutter contre la précarité et le gaspillage alimentaires, en favorisant l'accès à des produits de qualité et variés tout en adoptant une approche non stigmatisante, qui renforce l'autonomie

Sur la période 2026 – 2032, la commune associée d'Hellemmes et son CCAS, avec l'appui de leurs partenaires, souhaitent poursuivre l'ensemble des actions répertoriées sur la commune contribuant à lutter contre l'insécurité alimentaire à travers deux axes prioritaires : alimentation durable et lutte contre la précarité alimentaire. Sur cette base nous nous fixons l'objectif de la création d'une caisse de l'alimentation communale, en s'inspirant des réflexions locales et nationales menées autour d'expérimentations similaires.

En accord avec la Commission Solidarités et Politiques sociales réunie le 8 juin 2026,

Il est demandé au Conseil Communal de bien vouloir

- **ADOPTER** les orientations prioritaires de lutte contre la précarité alimentaire et pour une alimentation durable à Hellemmes énoncées ci-dessus.

La présente délibération peut faire l'objet d'un recours pour excès de pouvoir devant le Tribunal Administratif de Lille dans un délai de 2 mois à compter de sa publication. Le Tribunal Administratif peut être saisi par l'application informatique « Télérecours Citoyens » accessible par le site Internet www.telerecours.fr.

ADOPTÉE A L'UNANIMITE

Le Secrétaire de séance



Pour copie certifiée conforme
Le Maire d'Hellemmes
Franck GHERBI

